

LYCÉE PARDAILHAN - CHEMIN DE BARON - 32000 AUCH



LE PARDAILHAN
RESTAURANT

MENUS 2019
DE JANVIER À AVRIL

RÉSERVATIONS : ☎ 05.62.61.67.40 🖥 restaurants.pardailhan@ac-toulouse.fr

OUVERTURE : du mardi midi au vendredi midi / les mardis et jeudis soirs

SEMAINE 2 : DU 7 AU 13 JANVIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
	<p>12 €</p> <p>Œuf mollet croquant bourguignonne</p> <p>Nage de Saint-Jacques à l'anis vert, riz sauvage</p> <p>Pithiviers</p>	<p>12 €</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Poulet sauté chasseur, légumes et pommes de terre</p> <p>Galette des rois</p>	<p>12 €</p> <p>Saint-Jacques au lard et crème de potiron</p> <p>Blanquette de veau, riz pilaf</p> <p>Dessert du Chef pâtissier</p>	<p>12 €</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pintade sautée chasseur, légumes verts / pomme de terre</p> <p>Dessert du Chef pâtissier</p>
<p>19,50 €</p> <p>Dôme de petits pois à la menthe, gelée d'œuf et julienne de granny</p> <p>Œuf mollet sur sa julienne de jambon, crème d'oseille, moutarde Savora</p> <p>Pressé d'agneau et ses petits légumes, jus d'agneau sauce menthe</p> <p>Crumble au miel et stilton, compote de pommes</p> <p>Entremet chocolat praliné, glace chocolat piment</p>	<p>19,50 €</p> <p>Tortillas et chips de vitelotte, guacamole et crème ciboulette</p> <p>Tamales au poulet, atole de maïs et pickles d'oignons</p> <p>Filet de rouget barbet mariné au roucou, piperade de chorizo</p> <p>Sablé à la fleur de sel, crémeux au citron sorbet margarita à la fraise et tequila</p> <p>Choux garnis, ananas flambé</p>	<p>19,50 €</p> <p>Salade de fromages de chèvre à « l'hypotrimma »</p> <p>Gambas rôties et pressé de lentilles à la coriandre</p> <p>Poulet à la fronton, fricassée de légumes et sauce au miel</p> <p>Panis mellitus et compotée de coings</p> <p>Dattes fourrées aux pignons, patina et poires, apothermum</p>	<p>19,50 €</p> <p>Smorrebrod aux harengs marinés</p> <p>Saumon gravlax</p> <p>Joue de porc braisée, parfumée à la mûre, dentelle de pommes de terre et mousse de céleri</p> <p>Assiette de fromage, légumes croquants</p> <p>Parfait Risalamande, cake au citron</p>	

SEMAINE 3 : DU 14 AU 20 JANVIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tartelette au canard confit et pomme</p> <p>Poulets cocotte grand-mère</p> <p>Tarte aux pommes « Maitre Pons »</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Moules sauce poulette</p> <p>Veau Marengo, pâtes fraîches et petits légumes glacés</p> <p>Crème renversée au caramel, petits fours</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes, bonbon de foie gras</p> <p>Darne de saumon grillée grand- mère, jus de poulet</p> <p>Millefeuille vanille</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Salade gasconne</p> <p>Brochette de lotte à l'américaine</p> <p>Tarte fine au fromage de chèvre et mascarpone, fruits rouges</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Feuilleté de fruits de mer à l'américaine</p> <p>Filet de bœuf en croûte, gratin du berger</p> <p>Entremet chocolat praliné</p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes, bonbon de foie gras</p> <p>Civet de sole, riz pilaf au poivron et chorizo</p> <p>Filet de canard au miel et citron</p> <p>Russe au praliné</p>	

SEMAINE 4 : DU 21 AU 27 JANVIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tartelette de légumes au Saint-Nectaire</p> <p>Poulets sautés chasseur, pommes</p> <p>Parfait pinacolada, brochette d'ananas caramélisés</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Darne de colin, gratin de champignon et beurre blanc</p> <p>Lapin aux olives et champignons</p> <p>Mille feuilles de yuzu et praliné au sésame</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Cannellonis de saumon aux épinards et pesto de roquette</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignonne</p> <p>Cerises jubilées et glace vanille</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Salade de crustacés à la mangue et péquillos</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'agrumes Tian provençal en bûche</p> <p>Bavarois exotique</p>
<p>Soirée espagnole - 25€</p> <p>Encornets farcis aux fruits secs</p> <p>Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame</p> <p>Assortiment de desserts espagnols</p> <p><i>Apéritif, vin et café inclus dans le prix</i></p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Crème de crevettes aux épices et lentilles corail, sucette de gambas</p> <p>Carpaccio de dorade et Saint-Jacques</p> <p>Caneton en deux cuissons, riz à l'indienne</p> <p>Baba au rhum vieux, sorbet des îles</p>	

SEMAINE 5 : DU 28 JANVIER AU 3 FÉVRIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
<p>12 €</p> <p>Tarte aux moules et crevettes</p> <p>Filet de canard au miel et citron, pomme darphin et pleurote</p> <p>Entremets aux deux chocolats</p>	<p>12 €</p> <p>Œufs au plat, écume de lard fumé</p> <p>Ballottine de truite au vin rouge, navets glacés au Porto</p> <p>Bavaroise d'amandes et abricots</p>	<p>12 €</p> <p>Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet</p> <p>Cabillaud à l'orange, riz safrané</p> <p>Bavarois pain d'épices et clémentines</p>	<p>12 €</p> <p>Huîtres chaudes à l'écume d'Ossau-Iraty</p> <p>Filet de dorade à la plancha, confit de fenouil aux agrumes, pommes vapeur</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
<p>Soirée Occitanie - 21 €</p> <p>Soupe à l'oignon gratiné</p> <p>Magret de canard sauté, purée aux herbes et flan de citrouille et safran</p> <p>Ananas flambé à la gasconne, glace coco</p>		<p>21 €</p> <p>Risotto de fruits de mer</p> <p>Noisette d'agneau à la crème d'ail, croustillant de pomme de terre</p> <p>Saint honoré praliné</p>	

SEMAINE 6 : DU 4 AU 10 FÉVRIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tarte aux deux saumons à la fondue de poireau</p> <p>Filet de canard grillé au sésame</p> <p>Forêt noire</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème de champignon aux noix et beignets soufflés</p> <p>Poulet rôti, pommes allumettes</p> <p>La Charlottine</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo</p> <p>Ossobuco à la milanaise</p> <p>Ananas flambé et sorbet ananas</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tarte aux poireaux et sa crème moussueuse, salade</p> <p>Entrecôte grillée sauce aux choix(roquefort, échalotes, vin rouge)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Assortiment de choux</p>
<p>Soirée Nouvelle Aquitaine - 21 €</p> <p>Tarte fine de Saint-Jacques, fondue de poireaux au jambon de Bayonne</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce bordelaise, pomme darphin aux cèpes, piperade</p> <p>Bananes flambées au rhum, sorbet cacao et cannelé bordelais</p>		<p style="text-align: right;">Soirée PACA - 21 €</p> <p>Soupe de poissons de roche « Comme à Marseille »</p> <p>Filet de dorade et rouget au thym sur un bouillon de haricots cocos</p> <p>Tartelette amandine aux cassis</p>	

SEMAINE 7 : DU 11 AU 17 FÉVRIER

M
I
D
I
S
O
I
R

Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo</p> <p>Estouffade de bœuf provençale</p> <p>Nougat glacé, coulis de framboises</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Œufs brouillés à la portugaise</p> <p>Steaks grillés sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf</p> <p>Chocolat croquant aux framboises</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil</p> <p>Brochette de Lotte, beurre des îles et riz madras</p> <p>Entremet chocolat praliné</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème de moules safranée</p> <p>Sole meunière, purée de patates douces et légumes</p> <p>Cheese cake au cœur coulant de framboise</p>
<p>Soirée Bretagne-Normandie - 21 €</p> <p>Langoustines flambées au Calvados, sauce crème</p> <p>Mignon de veau façon normande, fond d'artichaut farci et flan de carotte</p> <p>Sablé aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé</p>		<p>Menu Saint Valentin - 30€</p> <p>Royale de foie gras et langoustines au gingembre</p> <p>Suprême de pintade aux morilles, croustillant de pommes de terre, flan de légumes</p> <p>Cœur crémeux et fruits exotiques</p>	

SEMAINE 8 : DU 18 AU 24 FÉVRIER

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Potage de lentille corail, crème prise de bacon</p> <p>Encornets farcis aux deux sauces</p> <p>Russe au praliné</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Légumes à la grecque</p> <p>Lotte à l'américaine, riz pilaf</p> <p>Le Pardailhan</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Soupe de poisson</p> <p>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable</p> <p>Banane flambée et glace rhum raisin</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème Dubarry au curry</p> <p>Pot au feu de volaille asiatique</p> <p>Tarte chocolat menthe</p>
<p>Soirée Occitanie - 21 €</p> <p>Assiette d'huîtres du bassin de Thau</p> <p>Pot au feu de canard au foie gras</p> <p>Crème catalane, assortiment de petits fours</p>		<p style="text-align: right;">21 €</p> <p>Blanc de seiches à la plancha, confit de poivrons au miel</p> <p>Gigot d'agneau au romarin, gratin du berger</p> <p>Dame Blanche</p>	

SEMAINES 9 ET 10 : VACANCES SCOLAIRES



SEMAINE 11 : DU 11 AU 17 MARS

Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Terrine de canard aux champignons et aux figues Carré d'agneau rôti et pomme darphin</p> <p>Millefeuille à l'ancienne, découpe au chariot, coulis de fruits</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tartare de saumon et blinis Fricassée de volaille au Macvin, pommes de terre et Morteau</p> <p>Forêt noire, crème anglaise</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Assiette de saumon fumé Pavé de poisson en croûte de noisette, purée de panais et persil</p> <p>Mousseux chocolat noir, tartare exotique, Curcuma et lassi</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Œufs farcis Chimay Pintade rôtie sur canapés, pommes gaufrettes</p> <p>Pain perdu brioché aux ananas et sa giboulée au fromage blanc</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Minestrone de langoustines aux courgettes Osso-buco de jarret de veau lentement braisé, millefeuille de légumes</p> <p>Fondant de caramel au beurre salé et pomme</p>		<p style="text-align: right;">Soirée de l'écailler - 30 €</p> <p>Buffet de fruits de mer "chaud et froid"</p> <p>Bourride à la Sétoise et ses accompagnements</p> <p>Soufflé glacé à la mangue</p>	

SEMAINE 12 : DU 18 AU 24 MARS

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Œufs Brouillés à la crème de courgette et poivron Filet d'agneau en croûte d'épices, samossa d'épaule braisée aux agrumes</p> <p>Tartelette chocolat/orange</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Rouleau de printemps sauce gingembre Faux-filet grillé, sauces aigres-douces, pommes gaufrettes</p> <p>Savarin aux épices et agrumes, crème chantilly</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème de moule au safran, bohémienne de légumes Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés</p> <p>Maki d'ananas caramel et épices, meringue citron</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Croustillant d'escargot, coulis persillé</p> <p>Rouget juste saisi, pommes fondantes et tapenade, jus d'arêtes</p> <p>L'œuf à la neige du XXIème siècle, vanille des îles et meringues</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices, œuf poché Colin meunière et caviar d'aubergine à l'indienne, pommes croquettes</p> <p>Sablé breton crémeux aux agrumes</p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Crumble de moules et St-Jacques au curry Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes au cumin Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés Tarte au chocolat, compotée de fruits</p>	

SEMAINE 13 : DU 25 AU 31 MARS

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Feuilleté de foies de volaille aux poireaux Jambonnette de canard à l'orange Poires belle-hélène</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Beignets langoustines sauce Andalouse Fricassée volaille Macvin, pomme de terre Morteau Mille feuilles</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Assiette de saumon fumé Cuisse de lapin au chorizo et risotto façon paëlla Eski'moderne, mangue et piment</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Crème légère fèves aux coquillages Gibelotte de lapereau aux herbes Pâtes fraîches Poires glacées au miel, craquant et glace carambar</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Langoustine rôtie au jus de passion chou vert croquant vinaigrette exotique Filet d'agneau rôti, jus de navarin petits légumes glacés Baba à l'armagnac et crème fouettée à la vanille</p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Tarte fine à la fondue poireaux St-Jacques snackées Cabillaud poché, risotto d'herbes et son bouillon Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes Irish Coffee, mignardises</p>	

SEMAINE 14 : DU 1^{ER} AU 7 AVRIL

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Moules gratinées aux noix du Périgord Côte de veau poêlée aux endives et champignons</p> <p>Œuf à la neige coulis fruits rouges</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Œuf cocotte miroir crème d'ail Blanquette de veau lait de coco</p> <p>Framboisier</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Velouté d'écrevisse au potiron et polenta Pavé de bœuf béarnaise, légumes grillés confits</p> <p>Nougat glacé aux fruits secs, tuile au grué de cacao</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Œufs farcis Chimay Pavé de merlu poché sauce vierge Pommes vapeur</p> <p>L'opéra moderne , cappuccino arabica</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Tempura de légumes et langoustines croustillantes sauce gaspacho et huile d'herbes Filet de veau rôti, jus de tajine, gratin Bayeldi</p> <p>Paris-Brest</p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Crème légère de fèves aux Coquillages Langoustines sautées boulgour parfumé aux épices Pave de bœuf grillé béarnaise, légumes confits Tarte chiboust à la framboise</p>	

SEMAINE 15 : DU 8 AU 14 AVRIL

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>12 €</p> <p>Salade de fruits de mer, nem croustillant Waterzooi de pintadeau petits légumes</p> <p>Choux caramélisés au praliné</p>	<p>12 €</p> <p>Quiche Cheddar tomate cumin Filet de canette tomate mozzarella Pommes fondantes</p> <p>Tub'o de mangue et biscuit coco</p>	<p>12 €</p> <p>Avocat cocktail Cuisse de pintadeau aux morilles et gratin de blette</p> <p>Sphère chocolat et passion, crème glacée au poivre Timut</p>	<p>12 €</p> <p>Œufs poché bourguignonne Pavé de cabillaud brandade morue huile d'olive</p> <p>Le pamplemousse : crémeux, glacé, confit</p>
<p>18 €</p> <p>Soufflé à la bière blanche et julienne de haddock Carbonnade de bœuf à la flamande flan d'endive, rösti</p> <p>Entremet cappuccino</p>		<p>24 €</p> <p>Tartelette de légumes au Saint-Nectaire Escalope de bar au sésame et au pavot</p> <p>Gibelotte de lapin aux petits légumes</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	

SEMAINE 16 : DU 15 AU 21 AVRIL

M
I
D
I

S
O
I
R

Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Tartare de saumon maison et blinis Filet de lotte au lard, risotto comme une paëlla</p> <p style="text-align: center;">Tarte caramel et noix</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Omelette aux champignons Darne de colin beurre citronnée Pommes persillées</p> <p style="text-align: center;">Dessert</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Fondue de poireaux aux fruits de mer, sauce mouclade Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves</p> <p style="text-align: center;">Financier coco, crème vanille bourbon, écume des îles</p>	<p style="text-align: right;">12 €</p> <p>Omelette roulée fines herbes Poulet du Gers aux pignons de pin</p> <p style="text-align: center;">Mille feuille de pommes aux agrumes, émulsion d'Armagnac</p>
<p style="text-align: right;">18 €</p> <p>Crevette panée à l'orientale, sauce tomate épicée, riz madras Pavé de bœuf mariné sauté, pomme darphin aux cèpes</p> <p style="text-align: center;">Tarte au citron</p>		<p style="text-align: right;">24 €</p> <p>Tartelette océane, beurre de coquillages Mignon de veau façon normande</p> <p style="text-align: center;">Fromages affinés</p> <p style="text-align: center;">Paris-brest</p>	



**L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET M. FRAYSSE - DDFPT -
VOUS REMERCIENT POUR VOTRE PRÉSENCE ET VOTRE SOUTIEN
PRÉCIEUX À LA BONNE FORMATION DE NOS ÉLÈVES.**

Professeurs de service :

Mme Détéé

Mme Legrand

Mme Wojnarowicz

M. Bougue

M. Geyer

M. Sainte-Marie

Professeurs de cuisine :

M. Aronowitz

M. Cairat

M. Chaintrier

M. Claverie

M. Estrade

M. Ribot-Ruiz

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.